








	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé aux raisins secs	Betterave rouge, échalote & ciboulette	Blé en salade Aux petits légumes	Salade verte et œuf dur mayonnaise	Haricot vert en salade
Légume/féculant	Salsifis tomates	Pomme vapeur	Gratin de courgettes fraiche	Gratin de macaroni 	Purée de pomme de terre
Viande/poisson	Haut de cuisse de poulet aux oignons caramélisés	Daube de bœuf 	Cordon bleu de dindonneau	Poêlée de carottes aux oignons	Saucisse de l'Aveyron  
Produit laitier	Emmental	Yaourt aromatisé	Fruit	Yaourt sucré 	Poire williams maison Pouget à pruines (12)  
Dessert	Fruit	Pâte de fruit	Gâteau	Fruit	Biscuit

Soucieuse d'offrir un service de qualité, nous accordons une grande importance :

- A la sélection de nos matières premières qui proviennent à 90% de la région Occitanie
- (Maison Bousquet à la Primaube, et Serrault à Capdenac pour la viande, la maison Mourlhon à Lioujas, la maison Pouget à pruines pour les fruits et légumes, Pomona passion froid pour les produits laitiers, Krill à Rodez pour la volaille et EPI saveurs à Toulouse pour l'épicerie) et des producteurs locaux pour les produits issus de l'agriculture biologique.
- A l'équilibre alimentaire et à la variété des repas selon les conseils de notre diététicienne diplômée Mme Michaud.
- Une unité de production entièrement neuve, répondant aux normes actuelles sous le numéro d'agrément européen FR-066-013.

Nos menus sont consultables sur internet :

[www.aubergedebuejous.fr](http://www.aubergedebuejous.fr) Pour tous  
renseignements : Tel : 05 65 72 70 74 ou  
contact@aubergedebuejous.fr